

## Schnee - Baele

Kategorien: Konfekt, Pralinen

Zutaten für: 90 Stück

250	Gramm	Sahne
300	Gramm	Minzschokolade
90		Weißer Hohlkugeln; ca
200	Gramm	Weißer Kuvertüre
2	Essl.	Sonnenblumenöl
100	Gramm	Kokosraspel

### Anleitung:

1. Die Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Minzschokolade in kleine Stücke brechen und in der heißen Sahne auflösen. Die Masse mit dem Stabmixer etwa 1/2 Minute pürieren und dann alles bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Die kühle Masse mit dem Schneebesen schaumig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Berliner Tülle oder mit einer kleinen Lochtülle füllen.
3. Die Hohlkugeln damit bis 1 mm unter den Rand füllen. Bei Zimmertemperatur etwa 2 Stunden etwas fest werden lassen.
4. Die Kuvertüre in einer Schüssel im Wasserbad auflösen, dabei aber nicht zu heiß werden lassen. Das Öl in die Kuvertüre rühren und die Kugeln jeweils mit 1 Tropfen der Kuvertüremischung versiegeln.
5. Sobald der Verschluss erstarrt ist, die Kugeln nacheinander in die restliche warme Kuvertüre tauchen, mit einer Gabel herausnehmen und etwas abtropfen lassen. So lange die Kuvertüre noch flüssig ist, die Kugeln in den Kokosraspeln wälzen.